

Fisch und Chips mit Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für Fisch und Chips:

400 g Kabeljaufilet	425 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier
225 g Mehl	2 TL Backpulver	150 ml helles kaltes Pils
50 ml Mineralwasser	2 Liter Frittieröl	Salz, Pfeffer

Für das Erbsen-Püree:

125 g TK Erbsen	3 Schalotten	3 Zweige Minze
75 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone (3 TL Saft)	100 g Butter
125 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 ml Malzessig

Für Fisch und Chips:

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Frittieröl in der Fritteuse auf 120 Grad erhitzen und die Kartoffeln darin ca. 8 Minuten frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Frittieröl in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen.

Fisch waschen, trockentupfen, schräg in 4 gleichgroße Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten einreiben.

Mehl mit Eiern und Backpulver mischen. Bier und Mineralwasser dazugeben und mit dem Schneebesen glatt unterrühren. Fisch darin wenden und ausbacken. Ca. 4 Minuten rundum goldbraun frittieren. Chips bei 175 Grad 3-4 Minuten fertig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Erbsen-Püree:

Schalotten abziehen, kleinhacken und in Butter glasig dünsten. Tiefkühlerbsen und Gemüsefond dazugeben und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Grob mit dem Pürierstab pürieren.

Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Crème fraîche zu den Erbsen geben, unterheben und mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Mit Minze abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Malzessig zum Gericht servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Joe Walsh am 14. Januar 2019